



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 33/2019
SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -
SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)

Código Alimentario Argentino. Sustitución del
Artículo 1279.

Del: 22/11/2019; Boletín Oficial 27/11/2019.

VISTO el Expediente N° EX-2018-66595469- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (DENT) de la SUBSECRETARÍA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD de la SECRETARÍA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL presentó una propuesta de modificación y actualización del Código Alimentario Argentino (CAA) referida a establecer límites máximos de sodio para determinados productos contemplados en el Artículo 1.279.

Que en lo que refiere a la reducción del consumo de sodio, en el año 2009 el entonces MINISTERIO DE SALUD impulsó la iniciativa “Menos Sal, Más Vida”, la cual propicia la reducción del consumo de sal por parte de la población argentina.

Que en el año 2011 se consolidó la iniciativa mencionada precedentemente a través del acuerdo de reducciones de sodio en determinados grupos de alimentos procesados y envasados por medio de la suscripción de “Convenios de Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio de los Alimentos Procesados” celebrados entre el entonces MINISTERIO DE SALUD, el entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y las principales cámaras e industrias de alimentos de nuestro país.

Que en el año 2013 se sancionó la Ley N° [26.905](#) que promueve la reducción del consumo de sodio de la población, siendo reglamentada por el Decreto N° [16](#) de fecha 4 de enero de 2017.

Que en el año 2016 por medio de la Resolución N° [732](#) de fecha 6 de junio de 2016 del entonces MINISTERIO DE SALUD se crea el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad, bajo la órbita de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles (DENT), quien entre sus objetivos se propone coordinar con las áreas dedicadas a nutrición y alimentos dentro del ex - MINISTERIO DE SALUD -Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)-, como así también articular con otros actores del estado que se encuentran involucrados en la materia - el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, el ex - MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, el ex - MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, etcétera- a los fines de promover la reducción de sodio de alimentos procesados.

Que el mencionado Decreto N° [16/17](#) creó la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio.

Que en virtud de la normativa citada, la aludida Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, procedió a convocar a la citada Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio, para consensuar tanto con sus miembros gubernamentales como con los representantes del sector privado, universidades, centros de investigación y organismos no gubernamentales especializados en la materia, la propuesta de los valores de sodio a reducir para dar cumplimiento a lo requerido por la Ley N° [26.905](#).

Que en el marco de la mencionada Comisión Nacional, se concertaron los contenidos máximos de sodio, para productos tales como salsas a base de tomate, salsa golf y salsas a base de ketchup con los cuales se propicia la reducción del consumo de sodio de la población, redundando esto en beneficios para la salud.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) acordó modificar en el Capítulo XVI del Código Alimentario Argentino (CAA), los Artículos 1.279, referido a Salsa, Aderezo o Aliño y 1.283 referido a Aditivos permitidos para este tipo de productos y suprimir el Artículo 1.290 referido a Tucos.

Que por otra parte la mencionada Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), acordó incorporar al mencionado Código las Salsas a base de tomate en el Artículo 1.283.

Que, asimismo, se vio la necesidad de incorporar el Artículo 1.284 bis para definir Aderezo a base de ketchup y el Artículo 1.284 ter para definir Salsa Golf.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y se sometió a consulta pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y N° [174](#) de fecha 5 de marzo de 2018 sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

La Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y el Secretario de Alimentos y Bioeconomía resuelven:

Artículo 1°.- Sustituyese el Artículo 1.279 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1.279: Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- a. Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
- b. Especies o condimentos, extractos, aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
- c. Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d. Jugos Vegetales, Vinagres.
- e. Aditivos permitidos en el presente código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.
3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de..., cuando correspondiere”.

Art. 2°.- Sustitúyese el Artículo 1.283 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1.283: Con la denominación de Salsas a base de tomate se entiende, a aquellas salsas cocidas sobre la base de extractos de tomate y/o

tomates sanos y limpios; con o sin agregado de vegetales (zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etcétera), aceite; sazonado con diferentes sustancias y aditivos autorizados; envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Deberán cumplir con lo establecido en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 315 mg de sodio/100 g de producto. Este producto se rotulará como “Salsas a base de tomate”. Podrán denominarse “Tucos” a aquellas salsas de este tipo, destinadas a condimentar pastas”.

Art. 3°.- Incorpórase el Artículo 1.284 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1.284 bis: Con la denominación de Aderezo a base de ketchup, se entiende la Salsa, Aderezo o Aliño elaborada con ketchup o con los ingredientes constitutivos del ketchup y, el agregado de otras sustancias alimenticias contempladas en el presente código.

Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 970 mg de sodio/100 g de producto.

Estos productos podrán rotularse como: “Salsa, Aderezo o Aliño a base de Ketchup”.

Art. 4°.- Incorpórase el Artículo 1.284 ter del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1.284 ter: Con la denominación de Salsa golf, se entiende a la Salsa, Aderezo o Aliño, emulsionada constituida por aceite vegetal, con huevo o yema de huevo y con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias alimenticias contempladas en el presente código. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 850 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará “Salsa Golf”.

Art. 5°.- Suprímese el Artículo 1.290 del Código Alimentario Argentino.

Art. 6°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación.

Art. 7°.- Regístrese, comuníquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Josefa Rodríguez Rodríguez; William Andrew Murchison.

